



José María

Menú Degustación de nuestra Cocina Segoviana



ENTRANTES

- Timbal de verdel en escabeche, dados de tomate y cebolleta semi encurtida
- Puerro del Carracillo ahumado sobre crema de almendras tostadas

DEGUSTACIÓN

Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento

o

Crema de espárragos verdes de temporada con su propia picada y crujiente de jamón ibérico

- Lomo de bacalao al tradicional ajo arriero



Cochinillo asado de nuestra corte y hornada
D. Marca de Garantía «Cochinillo de Segovia»

POSTRE

- Nuestra tarta «Ponche de Segovia» con crema de vainilla y helado de turrón

NUESTROS VINOS

Blanco Quintaluna 2020 de Ossian «El cordel de las Merinas»
Tinto Pago de Carraovejas Autor 2020 D.O. Ribera del Duero

PAN CANDEAL

CAFÉS, INFUSIONES Y ORUJOS VARIETALES DE NUESTRA BODEGA

PRECIO POR COMENSAL: 64,00 € I.V.A. INCLUIDO



LISTADO DE ALÉRGICOS



Gluten



Crustáceos



Moluscos



Huevos



Pescados



Leche



Fruto cascara



Cacahuetes



Soja



Mostaza



Sésamo



Apio



Sulfitos



Altramuces